

# CHUBU 2015 Food

<http://www.chubu-net.co.jp/food/>

Service  
Equipment

## 厨房・調理機器カタログ 2015

PRO CHEF

Hatsuyuki

トキワ

CHUBU IH

JOYREC

Slicer  
— スライサー —



Ice  
Slicer  
— かき氷機 —



Smoothie  
Machine  
— スムージーマシン —



IH  
Cooker  
— IH調理器 —



様々なシーンに合った高機能な調理機器で  
厨房をサポートします。



Oven  
— オープン —

SPECIAL CATALOG



別冊カタログ紹介  
裏表紙をご覧ください。

Rice  
Cooker  
— 炊飯器 —



Iron  
Ware  
— 鉄器 —



※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※製品の価格・仕様等につきましては、ご購入前によくご確認下さい。(改良等の為予告なく変更する事がございます。)

キャベツ  
スライサー  
ミニ  
スライサー  
ネギ  
スライサー  
フレッシュ  
ジュース  
バーチカル  
フードカッター  
皿式  
フードカッター  
野菜脱水機  
大根オロシ機  
ピーラー  
ハムスライサー  
ブロックアイス  
スライサー(電動)  
キューブ  
アイススライサー  
スライス&  
クラッシャー  
アイス  
クラッシャー  
ブロックアイス  
スライサー(手動)  
ストック付  
アイススライサー  
カッパ  
ブラッシャー  
スムージー  
マシン  
ハムクーヘン  
オーブン  
ピザオーブン  
ベーカリー  
オーブン  
やまが鍋  
すきやき鍋  
ステーキ皿  
オイル焼  
ステーキグリル  
ジンギスカン鍋  
釜めし鍋  
釜めし炊飯器  
(ガス式)  
いも太くん  
IHコンロ  
釜めし炊飯器  
大釜炊飯器  
焼鳥器  
(炭火式)  
バーベキュー  
ロースター  
鉄板焼き器  
タールウォーマー  
ピュッフェ  
ウォーマー  
缶ウォーマー



INDEX

プロシェフ調理機

PRO CHEF

⑩ キャベツスライサー  
⑩ ミニスライサー  
⑩ ネギスライサー  
⑩ フレッシュジュース  
⑩ パーチカルフードカッター  
⑩ 皿式フードカッター  
⑩ 野菜脱水機  
⑩ 大根オロシ機  
⑩ ピーラー  
⑩ ハムスライサー

氷削機

Hatsuyuki

⑨⑩ ブロックアイススライサー(電動)  
⑪⑫ キューブアイススライサー  
⑬ スライス&クラッシャー  
⑬ アイスクラッシャー  
⑭ ブロックアイススライサー(手動)  
⑭ ストッカー付アイススライサー

スムージーマシン

JOYTEC

⑬ カップブレンダー  
⑬ スムージーードリンクマシン

カップで直接  
スムージー!!

オーブン  
(電気式)

⑬ バームクーヘンオーブン

オーブン  
(電気式)

⑬ ピザオーブン  
⑬ ベーカリーオーブン

INDEX

トキワ鉄器

TOKIWA

⑩ やまが鍋  
⑩ すきやき鍋  
⑩ ステーキ皿  
⑩ オイル焼  
⑩ ステーキグリル  
⑩ ジンギスカン鍋  
⑩ 釜めし鍋  
⑩ 釜めし炊飯器(ガス式)  
⑩ いも太くん

加熱機器  
(IH)

⑩⑪ IHコンロ

加熱機器  
(ガス式)

⑩ 釜めし炊飯器  
⑩ 大釜炊飯器  
⑩ 焼鳥器(炭火式)

加熱機器  
(ガス式)

⑩ バーベキュー  
ロースター

おしぼり  
保温庫

⑩ タオルウォーマー

ビュッフェ用  
食材保温器

⑩ ビュッフェウォーマー

缶コーヒー用  
加熱器

⑩ 缶ウォーマー

別冊カタログ

裏表紙を参照ください▶

キャベツスライサー
ミニスライサー
ネギスライサー
フレッシュジュース
パーチカルフードカッター
皿式フードカッター
野菜脱水機
大根オロシ機
ピーラー
ハムスライサー
ブロックアイススライサー(電動)
キューブアイススライサー
スライス&クラッシャー
アイスクラッシャー
ブロックアイススライサー(手動)
ストッカー付アイススライサー
カップブレンダー
スムージーードリンクマシン
バームクーヘンオーブン
ピザオーブン
ベーカリーオーブン
やまが鍋
すきやき鍋
ステーキ皿
オイル焼
ステーキグリル
ジンギスカン鍋
釜めし鍋
釜めし炊飯器(ガス式)
いも太くん
IHコンロ
釜めし炊飯器
大釜炊飯器
焼鳥器(炭火式)
バーベキューロースター
鉄板焼き器
タオルウォーマー
ビュッフェウォーマー
缶ウォーマー

キャベツスライサー
ミニスライサー
ネギスライサー
フレッシュジュース
パーチカルフードカッター
皿式フードカッター
野菜脱水機
大根オロシ機
ピーラー
ハムスライサー
ブロックアイススライサー(電動)
キューブアイススライサー
スライス&クラッシャー
アイスクラッシャー
ブロックアイススライサー(手動)
ストッカー付アイススライサー
カップブレンダー
スムージーードリンクマシン
バームクーヘンオーブン
ピザオーブン
ベーカリーオーブン
やまが鍋
すきやき鍋
ステーキ皿
オイル焼
ステーキグリル
ジンギスカン鍋
釜めし鍋
釜めし炊飯器(ガス式)
いも太くん
IHコンロ
釜めし炊飯器
大釜炊飯器
焼鳥器(炭火式)
バーベキューロースター
鉄板焼き器
タオルウォーマー
ビュッフェウォーマー
缶ウォーマー



野菜スライサー

野菜スライサー

プロシェフ調理機シリーズは、手間のかかる野菜などのスライス・千切り・オロシ等の下処理をスピーディに行う小型の調理機器です。野菜のスライス、ミジン切り、千切り、オロシ用の機器を中心に、フードプロセッサー・ピーラー（皮むき機）・脱水機・ジュサー等豊富なラインナップがあります。

キャベツのスライス

■キャベツスライサー  
キャベツ専用のスライサーです。キャベツをカットし、芯を取り除いてから機械にセットすれば、スライスを自動で行う調理機です。スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。



キャベツ専用の自動スライサー

キャベツスライサー



研磨器付



型式 SS-4300

本体価格 (税別) ￥158,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/150/180W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅362×奥行384×高さ498mm
- 質量/18kg
- 処理能力/0.6/0.8kg/min (0.8mm厚)



●使用方法

- ①キャベツの芯を取り、セットします。
- ②スイッチONで自動的にスライスされます。



●厚みワンタッチ調節

0.8～5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。

●研磨器セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。



NEW 2015年6月下旬発売予定!

水洗いが出来てお手入れが  
グーンと楽になった!

新型キャベツスライサー

水かけ洗浄可能!

各パーツが外せて、上部から水をかけながら洗浄ができる防滴設計。

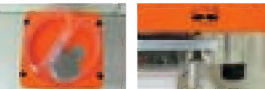


型式 SS6300

本体価格 (税別) ￥166,000

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/75/90W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/360×280×502mm
- 質量/17kg
- 処理能力/0.65/0.95kg/min (0.8mm厚)

投入口が大きい! 厚み調節5mmまで!



別売品  
(排出補助板)



野菜のスライス・千切り・オロシ

■ミニスライサー

小型の野菜用スライサーです。オプションの円盤を交換することで、スライス・千切り・オロシができる汎用機です。サラダ用のキャベツ・にんじん・きゅうりや付け合せ用のレモンのスライスのほか、大根オロシ等にお使いいただけます。標準タイプの「SS-250C」とひとまわり大きいタイプの「SS-350A」がございます。「SS-350A」は5mmまでスライスの厚み調節できるスライス円盤を標準装備しています。



刃物の交換で用途も広がる! 小型万能スライサー

ミニスライサー



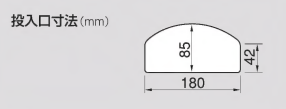
0.8mm厚  
スライス刃  
標準装備



型式 SS-250C

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/70/80W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅320×奥行270×高さ505mm
- 質量/7.5kg
- 処理能力/キャベツ約1.5kg/min (0.8mm厚)
- スライス円盤 (0.8mm厚2枚刃) 標準装備

本体価格 (税別) ￥72,000



●刃物円盤の交換 (SS-250C)

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。



●使用方法 (SS-250C・SS-350A同様)

- ①キャベツの場合、芯を取って投入口に入る大きさにカットします。
- ②投入口の前に置き、押し棒で軽く押します。



別売品 (SS-250C)

●薄切り用スライス円盤 (2枚刃)

- キャベツ・タマネギ等
- 各 ￥7,500
- SS-0.5B (0.5mm厚)
- SS-0.8B (0.8mm厚)
- SS-1.2B (1.2mm厚)
- SS-1.5B (1.5mm厚)

●千切り円盤

- ニンジン・大根・キュウリ等
- 各 ￥13,000
- SS-C1B (W1.2×H3.0mm)
- SS-C2B (W1.5×H3.0mm)
- SS-C3B (W2.0×H4.0mm)

●おろし円盤

- 大根・ニンジンのおろし
- ￥15,500
- SS-D1B

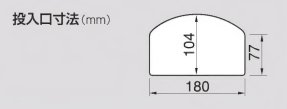
厚み調節  
0～5mm  
スライス円盤  
標準装備



型式 SS-350A

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/115/125W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅380×奥行360×高さ550mm
- 質量/14.5kg
- 処理能力/キャベツ約3.6kg/min (1.2mm厚)
- 厚み調節付スライス円盤標準装備

本体価格 (税別) ￥138,000



別売品 (SS-350A)

●千切り円盤

- 大根・キュウリ・ニンジン等
- 各 ￥25,000
- SS-3012 (W1.2×H3.0mm)
- SS-3020 (W2.0×H3.0mm)
- SS-4030 (W4.0×H3.0mm)

●おろし円盤

- 大根・ニンジンのおろし
- ￥29,000
- SS-D100

●おろし用アタッチメント

- ￥5,000 (押し棒付)

野菜スライサー

- キャベツスライサー
- ミニスライサー
- ネギスライサー
- フレッシュジュサー
- バーチャルフードカッター
- 皿式フードカッター
- 野菜脱水機
- 大根オロシ機
- ピーラー
- ハムスライサー
- ブロックアイススライサー (電動)
- キューブアイススライサー
- スライス&クラッシュャー
- アイスクラッシュャー
- ブロックアイススライサー (手動)
- ストッカー付アイススライサー
- カップブレンダー
- スムージーマシン
- バームクーヘンオーブン
- ビザオープン
- ベーカリーオーブン
- やまが鍋
- すきやき鍋
- ステーキ皿
- オイル焼
- ステーキグリル
- ジンギスカン鍋
- 釜めし鍋
- 釜めし炊飯器 (ガス式)
- いも太くん
- IHコンロ
- 釜めし炊飯器
- 大釜炊飯器
- 焼鳥器 (炭火式)
- バーベキューロースター
- 鉄板焼き器
- タオルウォーマー
- ピュウフェウォーマー
- 缶ウォーマー



## ネギスライサー

### ネギのスライス

■ネギスライサー  
ネギの輪切り専用のスライサーです。ネギをカットし、機械にセットすれば、ベルトでネギを送り込みスライスを自動で行う調理機です。スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。



## ネギの輪切り専用の自動スライサー ネギスライサー

## ネギの輪切り～斜め切り用の手動送り式スライサー



刃物研磨装置  
標準装備!



自動送り装置標準装備!



厚み調節1～5mm

### 型式 SW-820B

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/80W
- 定格時間/25分
- 外形寸法/幅258×奥行437(+125)×高さ426mm
- 質量/12kg

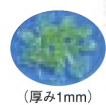
### 本体価格 (税別) ¥164,000

投入口寸法 (mm)



#### ●使用方法

- ①ネギの根元を切り落とします。
- ②ネギを送りベルトに挟めば、あとは全自動でスライスします。



(厚み1mm)



(厚み5mm)

#### ●研磨セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。



## 2015年3月下旬発売予定! 手動送り式 小型簡易ネギスライサー 斜め切りに対応!

NEW

通常の輪切りの他、  
投入口の角度を変えて斜め切りができます。

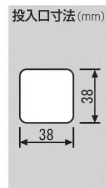


### 型式 SW130A

本体価格 (税別) ¥59,800

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/32/36W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅197×奥行312×高さ330mm
- 質量/4.1kg

※スライスの厚みはネギを投入する加減によります。  
およそ2～4mm位が目安となります。



投入口寸法 (mm)

簡単に分解でき、お手入れもし易い!



## 大根おろし専用の オロシ専用機

### オロシ専用機

### 型式 RG-20B

詳細は08ページへ▶▶▶



## フレッシュ ジューサー

- ハンドルを回してしぼる手動式です。オレンジ・グレープフルーツ等の柑橘系フルーツ専用ジュースです。

## 柑橘系フルーツ用の 手動式

### フレッシュジューサー



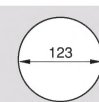
手動

### 型式 HJ-3A

本体価格 (税別) ¥34,000

- 外形寸法/幅201×奥行215×高さ500mm
- 質量/7.5kg

受皿寸法 (mm)



## ミジン切り機

■バーチカルフードカッター  
野菜のミジン切り専用機です。スイッチを入れ、芯などを取り除き、4センチ程度にカットした野菜を製品を起動させた状態で投入口から入れると、下の排出口からミジン切りになった野菜が排出されます。キャベツ・玉ねぎ・にんじん(※1)等のミジン切りにお使いいただけます。

(※1) にんじん等のカットしたい食材が固いもの場合は、刃物に噛み込んでみじん切りができない場合がございます。その場合は、更に食材を細かくカットしてから機械に投入してください。

## キャベツ・玉ねぎ等の ミジン切り機

## 時間のかかるミジン切り作業を省力化

### バーチカルフードカッター



MINI

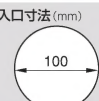


### 型式 CV-150B

本体価格 (税別) ¥58,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/160/150W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅230×奥行272×高さ380mm
- 質量/5kg
- 処理能力/キャベツ約2.0～3.6kg/min

投入口寸法 (mm)



BIG

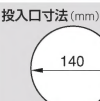


### 型式 CV-220A

本体価格 (税別) ¥174,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/320/350W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅364×奥行365×高さ470mm
- 質量/19kg
- 処理能力/キャベツ約3～13kg/min

投入口寸法 (mm)



#### ●使用方法 (CV-150B・CV-220A同様)

- ①スイッチを入れてから適当な大きさにカットした食材を投入します。
- ②フタをのせ、食材が飛び散らないようにします。
- ③自動的にみじん切られ、排出口から排出されます。



#### ●粗さ調節付き

ツマミをスライドするだけでOK!



## 野菜と肉を混ぜながら 切れるカッター

### 皿式フードカッター

### 型式 SC-350A

詳細は07ページへ▶▶▶





## ミジン切り機

■皿式フードカッター  
ミジン切り専用機です。野菜のみ又は野菜と肉を混ぜながらミジン切りができます。  
7センチ程度にカットした食材をセツトすれば、自動でカットを行います。餃子の具などの下処理にお使いいただけます。

## 野菜と肉を混ぜながら切れるカッター

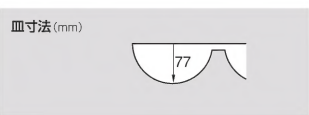
### 皿式フードカッター



野菜 肉

型式 **SC-350A**

本体価格  
(税別) **¥140,000**



- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/180/210W
- 定格時間 /25分
- 外形寸法/幅549×奥行407×高さ211mm
- 質量/14kg
- 皿容量/6ℓ

#### ●使用方法

- ①食材を適当な大きさにカットします。
- ②カットした食材を機械の皿に投入します。



#### ●処理能力

玉ねぎ (200g/ケ)		玉ねぎ (400g) + 豚肉 (1,600g)	
処理時間	処理量	処理時間	処理量
1分間	10ヶ (2kg)	1～2分間	2～2.5kg

## 野菜脱水機

■野菜脱水機  
野菜の水切り専用機です。付属の脱水袋に食材を入れて機械にセツトすれば自動で脱水を行います。タイマースイッチなので、運転後は自動で停止します。(※2)  
排水が可能な場所に設置してください。

(※2)運転後に内部の脱水槽が惰性でしばらくの間回転しています。回転が止まってから蓋を開けて食材を取り出して下さい。

## 野菜用脱水機

### 野菜脱水機

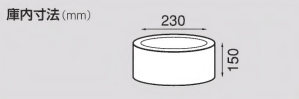


4kgタイプ

型式 **VS-250N**

本体価格  
(税別) **¥220,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/175/135W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅430×奥行388×高さ457mm
- 質量/26kg
- タイマースイッチ付 (最長15分)



#### ●使用方法 (VS-250N)

- ①排水ホースをつける。
- ②食材を袋に入れ、セツトする。
- ③タイマースイッチを回す。



付属の排水ホースを本体の排水口に差し込み、もう一方の先を厨房の排水口等に入れます。



タイマーが切れた後もしばらくの間、庫内は惰性で回転しています。庫内の回転が完全に止まるまでフタを開けないでください。

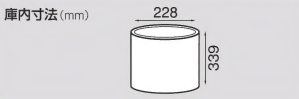


10kgタイプ

型式 **VS-500A**

本体価格  
(税別) **¥350,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/140/160W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅500×奥行422×高さ700mm
- 質量/33kg



## 大根オロシ

■オロシ専用機  
大根などのオロシ専用機です。大根をカットし、投入口に入れて、押し棒で押し込むタイプの調理機です。  
オロシ円盤が、表面 (標準) と裏面 (細か目) の両面オロシ刃になっており、用途に合わせてお使いいただけます。

## 大根おろし専用のオロシ機

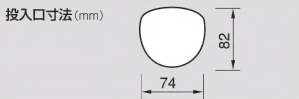
### オロシ専用機



型式 **RG-20B**

本体価格  
(税別) **¥88,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/300/360W
- 定格時間 /20分
- 外形寸法/幅265×奥行367×高さ405mm
- 質量/12kg
- おろし能力/大根約 1.2/1.5 (kg/min)



#### ●両面おろし円盤標準準備

裏表で粗さが選べます。



普通のオロシに 細かいオロシに

#### ●ワンタッチで円盤交換

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセツトするだけでOK。

#### ●使用方法

- ①食材を直径7cm以内にカットします。
- ②投入口に入れて押し棒で押します。



## ピーラー

■ピーラー  
じゃがいも等の皮むき専用機です。ヤスリ状の円盤が回転して食材の表面を削り取っていく機械です。円盤の裏面を使うと、食材の洗浄機としてもお使いいただけます。  
水を流しながら運転しますので、給排水のできる場所に設置してください。

## じゃがいも用皮むき機

### ピーラー

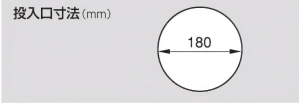


10kgタイプ

型式 **HP-10N**

本体価格  
(税別) **¥240,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/225/270W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅500×奥行485×高さ622mm
- 質量/28kg
- 処理能力/10kg/1～2min
- タイマー時間/最長15分
- 付属品/排水ホース1本 (取付/バンド付)



#### ●使用方法

- ①掘出口をロックする。
- ②スイッチを入れる。
- ③食材を投入する。



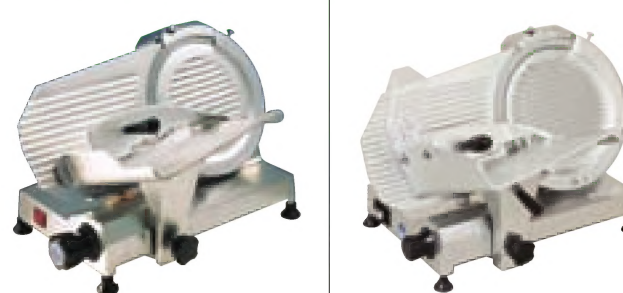
円盤は表面が皮むき用、裏面は洗浄用にお使いいただけます。

## ハムスライサー (手動送りタイプ)

ハム等をスライスする専用のスライサーです。食材の送りは手動式です。回転している刃物に食材を前後に手動でスライドさせてスライスを行います。スライスする食材が柔らかすぎても固すぎても、うまくスライスはできませんのでご注意ください。

## －2℃程度の半解凍物用スライサー

### ハムスライサー



手動

厚み調節: 1～13mm

型式 **MS25MB**

本体価格  
(税別) **¥163,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/60/74W
- 定格時間/15分 (最高440mm)
- 外形寸法/幅424×奥行500×高さ343mm
- スライス断面寸法/最大幅230×高さ150mm
- 質量/16.2kg

手動

厚み調節: 1～13mm

型式 **MS30MB**

本体価格  
(税別) **¥248,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/60/74W
- 定格時間/15分 (最高475mm)
- 外形寸法/幅515×奥行580×高さ395mm
- スライス断面寸法/最大幅240×高さ190mm
- 質量/23kg

	MS25MB	MS30MB
刃物直径	250mm	300mm
スライス断面寸法 (最大)	150mm	190mm
	230mm	240mm



## ブロックアイススライサー

半貫目サイズのブロック氷をお使い下さい。  
(13cm程度の大きさです。)



NEW!  
究極のかき氷機がついに登場!

# 『ふわふわ』のかき氷

## ブロックアイススライサー

# BASYS [ペイシス]

2015年3月初旬発売予定!  
技を極めた『かき氷機』の次世代スタンダード!

清掃性アップ!  
円盤と円盤受けを一体化すると共に円盤表面の凹凸を減らし、お手入れしやすい形状になりました。

氷をガッチリ固定!  
確実に氷押さえの釘が氷を捕らえる様に氷の固定時の上下ハンドルの回転方向を左回転に変更しました。

操作性アップ!  
刃物の調節ツマミを下面から側面に変更しました。氷の盛り付け時の作業性も改善されました。

訴求性アップ!  
かき氷の盛り付けの様子が、お客様側から見える様に、後カバーを短くしました。



型式 **HB310A**  
本体価格(税別) **¥148,000**  
電源/単相100V 50/60Hz  
定格消費電力/200/185w  
外形寸法/幅347×奥行396×高さ609(+180)mm  
質量/16kg  
円盤有効径/φ200mm

オプション  
高さのある盛り付けに対応した専用の脚台です。



## ブロックアイススライサー操作手順



初雪ブロックアイススライサーには、安全性を考慮したカバーがついています。カバーオープン時はスイッチが入りません。

## リフトアップ機構とは?

**注目**

氷を削らずに放置した場合に、氷が溶けにくく、長持ちさせる為の機構です。(写真は室温24.5℃で4時間放置)



低価格!!基本機能搭載!!  
スタンダードタイプ

防風・防塵対策の三面囲い!!  
アルミフレームタイプ

氷が長持ち!!円盤脱着清掃!!  
機能満載のお買得モデル

## ブロックアイススライサー



型式 **HF-300P**  
本体価格(税別) **¥125,000**

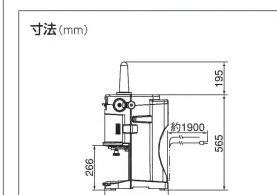
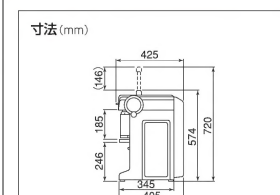
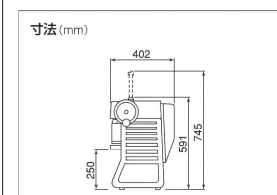


型式 **HF-700P**  
本体価格(税別) **¥148,000**



型式 **HB320A**  
本体価格(税別) **¥139,000**

電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	95/82.5W	95/82.5W	95/82.5W
標準能力	1.8/2.2 (kg/min)	1.8/2.2 (kg/min)	1.8/2.2 (kg/min)
円盤有効径	φ約200mm(高さMAX160mm)	φ約200mm(高さMAX150mm)	φ約200mm(高さMAX160mm)
寸 法	幅350×奥行402×高さ591mm	幅345×奥行425×高さ574mm	幅355×奥行402×高さ565(+195)mm
質 量	29kg	23kg	20kg



## 手動式タイプ-電源不要- ブロックアイススライサー

夏のサマ  
詳細は14ページへ  
型式 **HA-10LA**  
本体価格(税別) **¥54,000**

詳細は14ページへ  
型式 **HA-110S**  
本体価格(税別) **¥83,000**

## オプション 水受トレイ

新製品  
型式 **HT10SA** 本体価格(税別) **¥2,200**  
詳細は12ページへ

キャベツスライサー  
ミニスライサー  
ネギスライサー  
フレッシュジュース  
バーチャルフードカッター  
皿式フードカッター  
野菜脱水機  
大根オロシ機  
ピーラー  
ハムスライサー  
ブロックアイススライサー(電動)  
キューブアイススライサー  
スライス&クラッシャー  
アイスクラッシャー  
ブロックアイススライサー(手動)  
ストッカー付アイススライサー  
カッププレッダー  
スムージーマシン  
バームクーヘンオーブン  
ビザオープン  
ベーカリーオーブン  
やまが鍋  
すきやき鍋  
ステーキ皿  
オイル焼  
ステーキグリル  
ジンギスカン鍋  
釜めし鍋  
釜めし炊飯器(ガス式)  
いも太くん  
IHコンロ  
釜めし炊飯器  
大釜炊飯器  
焼鳥器(炭火式)  
バーベキュー  
ロースター  
鉄板焼き器  
タオルウォーマー  
ビュッフェウォーマー  
缶ウォーマー



## キューブアイススライサー

■3cm程度のキューブアイスを使うかき氷機です。  
(※HC-18Cは製氷機のチップアイスでも使用いただけます。)



氷点直下/  
キーンと冷えた  
「フラッペ」デザートが  
簡単にできる!  
夏の定番メニューに!



## キューブアイススライサー 操作手順



① 氷を入れ蓋を閉めます。



ツマミで粗さ調節ができます。



② 粗さを調節後、器を準備し、  
スイッチを入れます。

## お手入れ簡単!! スタンダードタイプ

### キューブアイススライサー

Standard

分解洗浄

分解できて  
お手入れ簡単!!

各部が外せてお手入れがし易い。

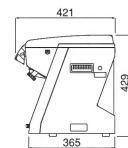


角氷入数  
約35個

型式 **HC-S32A** 本体価格 (税別) **¥118,000**

電源/単相100V 50/60Hz
定格消費電力/250/250W
標準能力/1.4/1.7 (kg/min)
角氷入数/約35個(3cm角)
外形寸法/幅306×奥行402×高さ429mm
質量/15kg

寸法(mm)



## 低価格!! コンパクトタイプ

### キューブアイススライサー

mini



(ブルー)



(ホワイト)

ご注文の際は、色をご指定ください。



角氷入数  
約18個

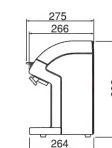
チップアイス対応

型式 **HC-18C**

本体価格 (税別) **¥95,000**

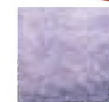
電源/単相100V 50/60Hz
定格消費電力/138/130W (定格時間20分)
標準能力/1.0/1.3 (kg/min)
角氷入数/約18個(3cm角)
外形寸法/幅230×奥行266×高さ392mm
質量/9kg

寸法(mm)



## 大容量!! 77個氷が入る大型タイプ

BIG



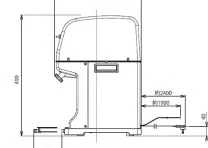
角氷入数  
約77個

型式 **HC-77A**

本体価格 (税別) **¥150,000**

電源/単相100V 50/60Hz
定格消費電力/250/250W
標準能力/2.5/3.0 (kg/min)
角氷入数/約77個(3cm角)
外形寸法/幅290×奥行360×高さ499mm
質量/16.2kg

寸法(mm)



## オプション

ビニール製で空気でふくらませます。  
機器に付く水滴を受ける大型の  
水受けバットです。

水受トレイ

新製品



使用例

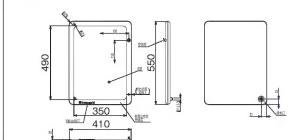


型式 **HT10SA**

本体価格 (税別) **¥2,200**

●外形寸法/幅410×奥行550mm  
●内形寸法/幅350×奥行490mm  
※寸法は目安です。  
※排水口の位置にご注意ください。

寸法(mm)

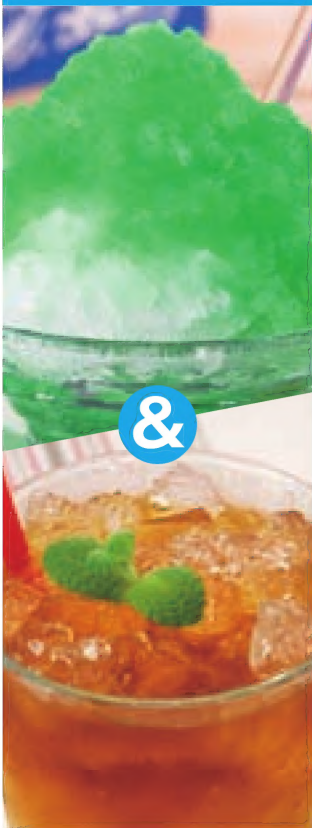


キャベツ  
スライサー  
ミニ  
スライサー  
ネギ  
スライサー  
フレッシュ  
ジュース  
バーチャル  
フードカッター  
皿式  
フードカッター  
野菜脱水機  
大根オシロイ機  
ピーラー  
ハムスライサー  
ブロックアイス  
スライサー(電動)  
キューブ  
アイススライサー  
スライス&  
クラッシャー  
アイス  
クラッシャー  
ブロックアイス  
スライサー(手動)  
ストッカー付  
アイススライサー  
カップ  
プレッシャー  
スムージー  
マシン  
バームクーヘン  
オーブン  
ビザオープン  
ベーカリー  
オーブン  
やまが鍋  
すきやき鍋  
ステーキ皿  
オイル焼  
ステーキグリル  
ジンギスカン鍋  
釜めし鍋  
釜めし炊飯器  
(ガス式)  
いも太くん  
IHコンロ  
釜めし炊飯器  
大釜炊飯器  
焼鳥器  
(炭火式)  
バーベキュー  
ロースター  
鉄板焼き器  
タオルウォーマー  
ピュウフェ  
ウォーマー  
缶ウォーマー



かき氷機(電動)／アイスクラッシャー

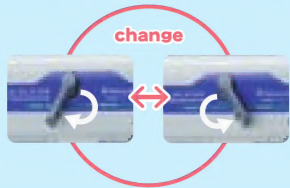
アイススライサー  
&  
クラッシャー



アイス  
クラッシャー



レバー1つで、かき氷とクラッシュアイスの切替ができます



低価格!! コンパクトタイプ

お手入れ簡単!! スタンダードタイプ

アイススライサー&クラッシャー

mini



角氷入数  
約18個

チップアイス対応

型式 **CS-18C**  
本体価格  
(税別) **¥105,000**

分解洗浄



角氷入数  
約35個

型式 **CS-S32A**  
本体価格  
(税別) **¥138,000**

分解できて  
お手入れ簡単!!

分解洗浄

各部が外せて  
お手入れがし易い。



コンパクトタイプ

スタンダードタイプ

電動式アイスクラッシャー

mini



電動

粗さ2段階切替

粗:約20mm  
細:約12mm塊

型式 **HS-28**  
本体価格  
(税別) **¥88,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/82/120W(定格時間10分)
- 標準能力/0.8~1.5(kg/min)
- 角氷入数/約30個(3cm角)
- 寸法/幅210×奥行285×高さ355mm
- 質量/5.8kg



電動

粗さ3段階切替

粗:約25mm  
中:約20mm  
細:約12mm塊

型式 **HS-17**  
本体価格  
(税別) **¥148,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/115/125W
- 標準能力/1.3~4.0(kg/min)
- 角氷入数/約50個(3cm角)
- 寸法/幅254×奥行314×高さ379mm
- 質量/16kg

お手軽で人気No.1

手動式アイスクラッシャー



手動

氷砕粗さ  
約12mm塊

型式 **HA-1700**  
本体価格  
(税別) **¥28,000**

- 標準能力/0.6(kg/min)
- 寸法/幅316×奥行260×高さ317mm
- 質量/5kg

手動式  
ブロックアイス  
スライサー

■市販のブロック氷(半貫目氷)を  
使うかき氷機です。  
(HA-10LAは専用カップの氷を使用します。)



ストッカー付  
アイススライサー



専用カップで氷をつくる!! mini 手動  
小型の手動かき氷機

ブロックアイススライサー



氷サイズ  
φ12cm×高さ10cmの  
専用氷を使用します。

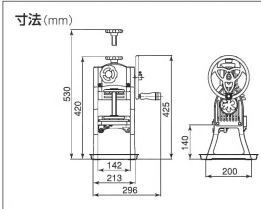
夏のサシマ

ご家庭の  
インテリア  
にも!!

専用カップ  
2個付属

型式 **HA-10LA**  
本体価格  
(税別) **¥54,000**

電 源	—
定格消費電力	—
標 準 能 力	0.2~0.9 (kg/min) (スライス粗さ5段階調節)
円 盤 有 効 径	φ約120mm
寸 法	幅213×奥行200×高さ425mm(ハンドルバット含まず)
質 量	9.5kg(バット含まず)



今も変わらない懐かしいデザイン! 手動  
永遠のベストセラー

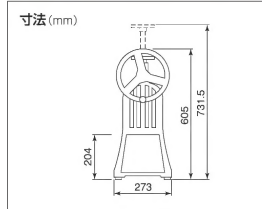
氷サイズ  
半貫目氷  
(約13cm角)



ロング  
セラー

型式 **HA-110S**  
本体価格  
(税別) **¥83,000**

電 源	—
定格消費電力	—
標 準 能 力	0.7 (kg/min)
円 盤 有 効 径	φ約200mm
寸 法	幅399×奥行273×高さ605mm
質 量	14.5kg



ブロック氷用

アイススライサー  
(ストッカー付)



蛍光灯付

電動

ストッカー  
付

型式 **HF-8BP1**  
本体価格  
(税別) **¥352,000**

電 源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	150/180W
標 準 能 力	1.8/2.2 (kg/min)
円 盤 有 効 径	φ約212mm
寸 法	幅514×奥行320×高さ620mm
質 量	32kg

キューブ氷用

アイススライサー  
(ストッカー付)



蛍光灯付

ストッカー  
付

型式 **HC-8P**  
本体価格  
(税別) **¥300,000**

電 源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	240/240W
標 準 能 力	1.5/1.8 (kg/min)
角 氷 入 数	約35個(3cm角)
寸 法	幅776×奥行411×高さ547mm
質 量	26.5kg

かき氷機(手動)／(電動)

キャベツ  
スライサー  
ミニ  
スライサー  
ネギ  
スライサー  
フレッシュ  
ジュサー  
バーチカル  
フードカッター  
皿式  
フードカッター  
野菜脱水機  
大根オロシ機

ピーラー  
ハムスライサー  
ブロックアイス  
スライサー(電動)  
キューブ  
アイススライサー  
スライス&  
クラッシャー  
アイス  
クラッシャー  
ブロックアイス  
スライサー(手動)  
ストッカー付  
アイススライサー  
カップ  
フレンダー  
スムージー  
マシン  
バームクーヘン  
オーブン  
ピザオーブン  
ベーカリー  
オーブン  
やまが鍋  
すきやき鍋  
ステーキ皿  
オイル焼  
ステーキグリル  
ジンギスカン鍋  
釜めし鍋  
釜めし炊飯器  
(ガス式)  
いも太くん  
IHコンロ  
釜めし炊飯器  
大釜炊飯器  
焼鳥器  
(炭火式)  
バーベキュー  
ロースター  
鉄板焼き器  
タオルウォーマー  
ヒューフェ  
ウォーマー  
缶ウォーマー



スムージーマシン

- キャベツ
- スライサー
- ミニ
- スライサー
- ネギ
- スライサー
- フレッシュ
- ジュサー
- バーチャル
- フードカッター
- 皿式
- フードカッター
- 野菜脱水機
- 大根オロシ機
- ピーラー
- ハムスライサー
- ブロックアイス
- スライサー(電動)
- キューブ
- アイススライサー
- スライス&
- クラッシュ
- アイス
- クラッシュ
- ブロックアイス
- スライサー(電動)
- ストッカー付
- アイススライサー
- カップ
- ブレンダー
- スムージー
- マシン
- バームクーヘン
- オープン
- ビスオブン
- ベーカリー
- オープン
- やまが鍋
- すきやき鍋
- ステーキ皿
- オイル焼
- ステーキグリル
- ジンギスカン鍋
- 釜めし鍋
- 釜めし炊飯器
- (ガス式)
- いも太くん
- IHコンロ
- 釜めし炊飯器
- 大釜炊飯器
- 焼鳥器
- (炭火式)
- バーベキュー
- ロースター
- 鉄板焼き器
- タオルウォーマー
- ビュッフェ
- ウォーマー
- 缶ウォーマー

## カップブレンダー



## 専用カップで直接ミキシング!! 簡単ワンタッチ操作! 洗浄機能付き!

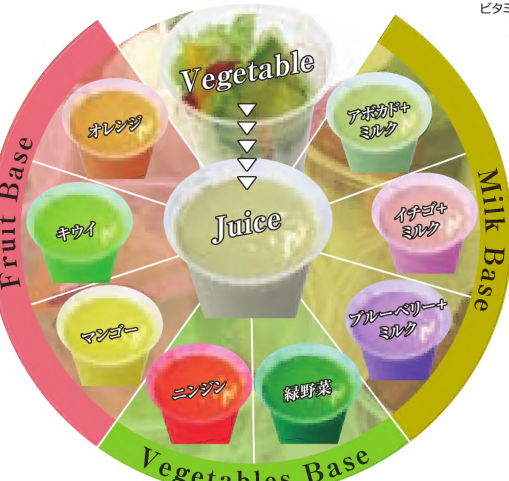
新鮮な野菜やフルーツを使って、  
ヘルシードリンクやフローズンメニューが作れます。  
プラスチックカップのままミキシングできるので、  
容器を移し変える手間がいりません。

完熟マンゴーで  
さらにビタミン度がアップ  
マンゴーオレンジ  
スムージー

(材料)  
マンゴー 1 個  
オレンジ 1 個  
レモン汁 小じ1  
水 100cc  
(お好みではちみつ大さじ1)  
エネルギー 117kcal  
ビタミンA 0.31mg  
ビタミンB1 0.17mg  
ビタミンB2 0.10mg  
ビタミンC 74mg  
(はちみつ含まず)

リンゴ酸やクエン酸が  
胃もたれを解消  
トマトリンゴ  
スムージー

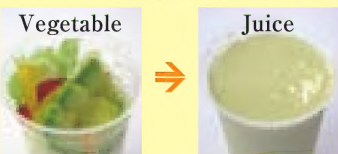
(材料)  
トマト 150g  
りんご 150g  
レモン汁 小じ1  
はちみつ 小じ2  
エネルギー 141kcal  
タンパク質 1.4g  
ビタミンB1 0.10mg  
ビタミンC 37mg



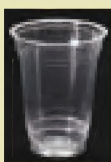
にんじん嫌いの解消できる  
ビタミンA ドリンク  
キャロット  
スムージー

(材料)  
冷凍したにんじん 40g 冷凍したりんご 40g  
冷凍したオレンジ 80g レモン汁 小じ1  
水 140cc エネルギー 64kcal  
ビタミンA 0.55mg ビタミンB1 0.12mg  
カリウム 361mg

新鮮な野菜&果物を  
その場でミキシング!



●専用カップ(別売) ご使用いただけるカップは下の2種類です。  
市販品となりますので、包装資材店等よりご購入ください。



**Mサイズ**  
(11オンス)  
出来上がり目安 220ml

メーカー/旭化成(バックス)(株)  
品番/OIP-332D  
容量/83×49×107mm  
容量/330ml(11オンス)  
材質/PP



**Lサイズ**  
(14オンス)  
出来上がり目安 300ml

メーカー/旭化成(バックス)(株)  
品番/BIP-432D  
容量/96×56×106mm  
容量/430ml(14オンス)  
材質/PP

## カップブレンダー

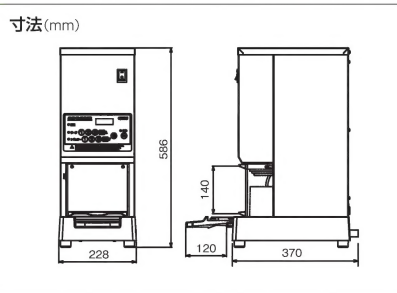


▲カップブレンダー  
紹介動画  
(YouTubeへ)

## 型式 SM281B

本体価格 (税別) **¥350,000**

- 外形寸法/幅228×奥行370×高さ586mm
- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/190/200W
- 質量(本体重さ)/18kg



## 使用手順



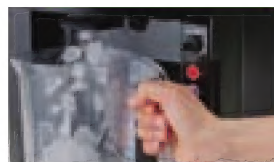
## スムージー ドリンク マシン



スムージーマシン

- キャベツ
- スライサー
- ミニ
- スライサー
- ネギ
- スライサー
- フレッシュ
- ジュサー
- バーチャル
- フードカッター
- 皿式
- フードカッター
- 野菜脱水機
- 大根オロシ機
- ピーラー
- ハムスライサー
- ブロックアイス
- スライサー(電動)
- キューブ
- アイススライサー
- スライス&
- クラッシュ
- アイス
- クラッシュ
- ブロックアイス
- スライサー(電動)
- ストッカー付
- アイススライサー
- カップ
- ブレンダー
- スムージー
- マシン
- バームクーヘン
- オープン
- ビスオブン
- ベーカリー
- オープン
- やまが鍋
- すきやき鍋
- ステーキ皿
- オイル焼
- ステーキグリル
- ジンギスカン鍋
- 釜めし鍋
- 釜めし炊飯器
- (ガス式)
- いも太くん
- IHコンロ
- 釜めし炊飯器
- 大釜炊飯器
- 焼鳥器
- (炭火式)
- バーベキュー
- ロースター
- 鉄板焼き器
- タオルウォーマー
- ビュッフェ
- ウォーマー
- 缶ウォーマー

## クラッシャー機能が付いたマルチタイプ!



アイスクラッシャー付き

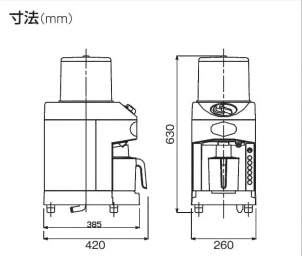
- スライス
- クラッシュ
- ミキシング

ボタン1つで1杯分or2杯分の  
切り替えができます。

## 型式 SB-20N

本体価格 (税別) **¥178,000**

- ストッカー内/氷収容数(3cm角氷) 120個
- 外形寸法/幅260×奥行420×高さ630mm●電源/単相100V 50/60Hz●定格消費電力/350W●定格時間/スライス(クラッシュ)20分、ミキシング20分●標準能力/スライス(50/60Hz) 1.2/1.6kg/分、クラッシュ(50/60Hz) 9.6/11.4kg/分、ミキシング(容量) 700cc●スライス粗さ調節/無段階●クラッシュ粗さ調節/一定●ミキシング回転数(無負荷) 50/60Hz/4400/5300rpm●質量(本体重さ)/約19.5kg



## スライス時間がダイヤル設定できる!!



スライス時間の切り替えで、  
カップサイズの変更に対応。

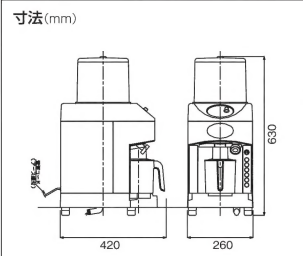
- スライス
- ミキシング

ボタン1つで1杯分or2杯分の  
切り替えができます。

## 型式 SB-20J

本体価格 (税別) **¥198,000**

- ストッカー内/氷収容数(3cm角氷) 120個
- 外形寸法/幅260×奥行420×高さ630mm●電源/単相100V 50/60Hz●定格消費電力/350W●定格時間/スライス20分、ミキシング20分●標準能力/スライス(50/60Hz) 1.2/1.6kg/分、ミキシング(容量) 700cc●スライス粗さ調節/ダイヤル式 10段階●ミキシング回転数(無負荷) 50/60Hz/4400/5300rpm●質量(本体重さ)/約19.5kg



オプション (SB-20 タイプ用) ボトルふた(ミキサー用)/本体価格(税別) ¥2,000 カップリングカバー/本体価格(税別) ¥1,200

## 使用手順



## ミックススペース



ストロベリー (946cc) バナナ (946cc) ピーチ (946cc) ビニョラダー (946cc) マルガリータ (946cc) アイスcream (946cc)

●冷蔵庫で冷温庫で保存して下さい。冷蔵庫で2週間、冷温庫で2年間保存できます。●長期保存する場合は、-24℃以下で保存してください。●解凍を急ぐ場合は、ぬるま湯に20分ほどつけてください。●ジョイアイランドミックススペースはすべて低温殺菌処理済み、鮮度保証されています。

本体価格(税別)  
各 ¥1,400

## ドリンクレシピ



**ストロベリー・ダイキリ**  
ストロベリー・ミックススペース、ラム酒をミキシングし、グラスに静かに注ぎ、氷をグラスの縁に注ぎ、カラビナに刺したミックススペースをグラスの縁に注ぎ、縁にラム酒を飾る。

**フローズン・ビニョラダー**  
ビニョラダー・ミックススペースにラム酒をミキシングし、グラスに静かに注ぎ、カラビナに刺したミックススペースをグラスの縁に注ぎ、縁にラム酒を飾る。

**ピーチ・ダイキリ**  
ピーチ・ミックススペース、ラム酒をミキシングし、グラスに静かに注ぎ、カラビナに刺したミックススペースをグラスの縁に注ぎ、縁にラム酒を飾る。

**フローズン・マルガリータ**  
マルガリータ・ミックススペース、チキンをミキシングする。グラスに静かに注ぎ、縁にラム酒を飾る。



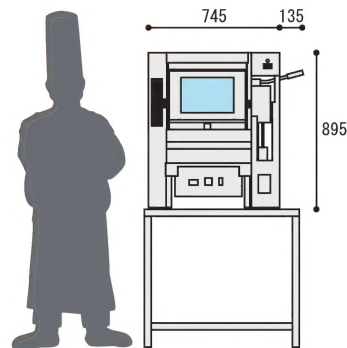
## 小型 バームクーヘン オーブン

Baumkuchen Oven-mini



Spec:One Roll Baking

自家製  
バームクーヘンを  
始めるなら...



NEW  
スピコン付 (焼成時の回転数を調節できる  
スピードコントローラー付)

小型卓上タイプ(電気式)

型式 **BUE01B**

本体価格  
(税別) **¥900,000**

- 外形寸法/幅745(+135)×奥行800×高さ895mm
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 消費電力/5.4kW
- 定格電流/15A
- 回転速度/(50Hz)30rpm (60Hz)36rpm
- 焼成サイズ/直径(MAX)180mm×長さ380mm
- 製品質量/120kg
- 生地タンク容量/10L

※本製品の仕様は、改良等の為予告無く変更することがあります。



▲バームクーヘンオーブン  
紹介動画  
(YouTubeへ)

操作部



カウンター部



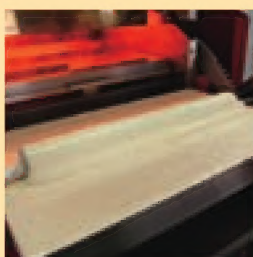
### 操作手順



①生地を本体にセットします。



②めん棒を本体にセットします。



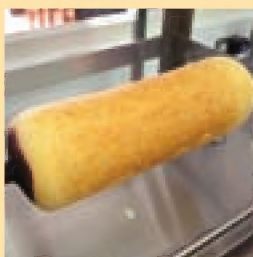
③ハンドルを操作し、めん棒に生地を付けます。



④ヘラを使って形を整えます。



⑤ ③～④を繰り返します。



⑥焼成後ラックに掛けます。

### 周辺機器

ミキサー



めん棒・  
専用ラック



- ラック(BUR02A)2本掛け用  
¥150,000(税別)
- めん棒(BUA60A) φ60mm  
¥20,000(税別)
- ※φ35mmもあります。
- 成形板(BUASEA) ¥5,200
- トンボ
- 包丁(33cm)

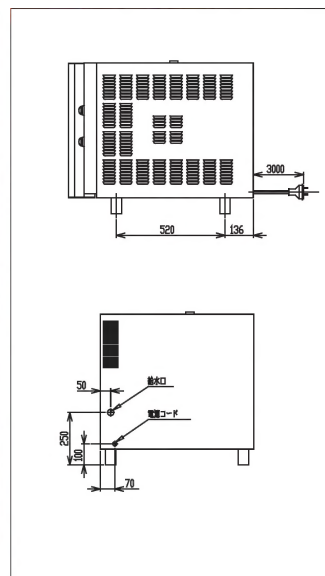
## 電気式 ピザ オーブン

Electric Pizza Oven



## 電気式 ベーカリー オーブン

Bakery Convection Oven



操作部



排熱及びメンテの為、  
スペースを確保して  
ください。

2  
=

オーブンは  
2 段積み  
可能です。

型式 **MPZ10A**

本体価格  
(税別) **¥150,000**

- 外形寸法/580×475×245mm
- 庫内寸法/410×360×80mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 定格消費電力/1.15kW
- 温度調節/100～350℃
- タイマー/0～30分
- 焼成サイズ/最大φ300mm
- 質量(本体重さ)/23.5Kg



- 欧州天板(600×400mm)×4枚差し
- 天板ピッチ 高さ=110mm

型式 **NE32EB**

本体価格  
(税別) **¥880,000**

- 外形寸法/幅735×奥行810×高さ730mm
- 庫内寸法/幅490×奥行700×高さ520mm
- 使用天板/欧州天板(600×400)4枚
- 温度調節範囲/50～320℃
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 定格消費電力/5500W
- 運転電流/27.5/27.5A
- 給水口/3/4" B.S.P(最大圧力550kPa)
- 質量(本体重さ)/101kg

欧州  
天板

コンベ  
クション

4  
枚差

加湿  
機能

デジタル  
表示

単相  
200V

- キャベツ  
スライサー
- ミニ  
スライサー
- ネギ  
スライサー
- フレッシュ  
ジュース
- バーチカル  
フードカッター
- 皿式  
フードカッター
- 野菜脱水機
- 大根オシロイ機
- ピーラー
- ハムスライサー
- ブロックアイス  
スライサー(電動)
- キューブ  
アイススライサー
- スライス&  
クラッシャー
- アイス  
クラッシャー
- ブロックアイス  
スライサー(手動)
- ストッカー付  
アイススライサー
- カップ  
プリンター
- スムージー  
マシン
- バームクーヘン  
オーブン
- ピザオーブン
- ベーカリー  
オーブン
- やまが鍋
- すきやき鍋
- ステーキ皿
- オイル焼
- ステーキグリル
- ジンギスカン鍋
- 釜めし鍋
- 釜めし炊飯器  
(ガス式)
- いも太くん
- IHコンロ
- 釜めし炊飯器
- 大釜炊飯器
- 焼鳥器  
(炭火式)
- バーベキュー  
ロースター
- 鉄板焼き器
- タオルウォーマー
- ビュッフェ  
ウォーマー
- 缶ウォーマー



鉄鍋

匠の技を受け継ぐ  
伝統の  
くわなの鉄器

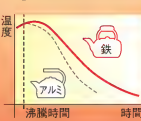
トキワ

慶長六年（1601年）、後川西天王の一人、本多光勝公が、肥前国の桑名藩初代藩主となりました。忠勝公から命をうけ、藩の奨励策のもとで、本格的な生産が始まったと 言われています。明治20年（1887年）、隣接する地域で生産法に適した銅物移が発見され、大量生産が可能となり、「くわな銅物」が躍進する大きな原動力になりました。この頃から、「くわな銅物」は鉄飯釜を使用した鍋釜・焚口・アイロンなどの家庭日用品を生産するようになりました。明治36年（1903年）から、機械銅物の製造も始まり、「東の川口、西の桑名」と呼ばれ、銅物の主要な産地へと成長し、今日に至ります。

- キャベツスライサー
- ミニスライサー
- ネギスライサー
- フレッシュジュース
- バーチカルフードカッター
- 皿式フードカッター
- 野菜脱水機
- 大根オロシ機
- ピーラー
- ハムスライサー
- ブロックアイススライサー（電動）
- キューブアイススライサー
- スライス&クラッシュャー
- アイスクラッシュャー
- ブロックアイススライサー（手動）
- ストッカー付アイススライサー
- カップブレンダー
- スムージーマシン
- バームクーヘンオーブン
- ビザオープン
- ベーカリーオーブン
- やまが鍋
- すきやき鍋
- ステーキ皿
- オイル焼
- ステーキグリル
- ジンギスカン鍋
- 釜めし鍋
- 釜めし炊飯器（ガス式）
- いも太くん
- IHコンロ
- 釜めし炊飯器
- 大釜炊飯器
- 焼鳥器（炭火式）
- バーベキューロースター
- 鉄板焼き器
- タオルウォーマー
- ピュッフェウォーマー
- 缶ウォーマー

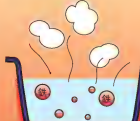
鉄器の特長

冷めにくい



鉄はいったん溜め込んだ熱を簡単には逃がしません。アルミ鍋と比較しても熱が冷めるまでに1.5倍もの時間を要します。ですから、すき焼きやステーキなど熱さを活かした料理に鉄鉄器は最適と言えます。

健康にいい



現代人に不足がちな鉄分。食品から摂ることも大事ですが鉄器で調理を行うと微量ながら溶け出します。継続的にお使いになっていただければ、鉄分の補給にも役立ちます。

焦げ付きにくい



鉄鉄器の表面は細かい凹凸でおおわれています。これは鋳型の砂目が写し取られたもので、ここに油がしみこみ、さらに過熱された空気が入り込むことで、料理が一層おいしく仕上がります。

温度が均一



鉄鉄器は保温性が高く、温度差がでにくい特性をもっています。温度ムラが少ないことで、料理が一層おいしく仕上がります。

鉄器のメンテナンスについて

■使い初めは

鉄鍋特有の匂いを消し、油や汁のなじみをよくするため野菜くずを使って空焚きをしてください。

■煮物などに使う鍋の場合

最初は度何度か湯を沸かしては捨てて、なじみをよくします。また野菜くずを煮ると、塗料の匂いを抑えることができます。

■すき焼き鍋などの場合

使い初めは、少量の油で空焚きを行ってください。（油から煙が立つまで熱してそれらを捨てる作業を何度か行ってください。）野菜くずを炒めると、塗料の匂いを抑えることができます。鉄器は使い込むほどに、油のなじみが良くなります。

■使用中は

具の中のタンニンが鉄分と化合して、黒いタンニン鉄となるのを防ぐため、具は鍋の中に入れてそのまま冷やさず、必ず別の容器に移しかえておいてください。

■使用後は

洗剤はなるべく使わず、温水を使ってささらやたわしで汚れを落とすのがコツです。こうすることで油なじみがよくなり、焦げ付きにくくなります。使用後は空焚きで水分を完全に取って置いてください。しまっておく場合は、吸湿性の良い紙（新聞紙など）に包んで乾燥した場所で保管してください。



やまが鍋



やまが鍋



(杓子付)



(敷台付)



402 やまがセット

(燃料皿セット)

15cm ¥4,800 梱入数 12  
16cm ¥5,100 梱入数 12  
18cm ¥5,800 梱入数 12

内面/茶ホーロー仕上

(鍋とコンロ他は別梱包です。)

401 やまがなべ

16cm (敷台付) ¥3,300 梱入数 12  
18cm (杓子付) ¥4,000 梱入数 12  
21cm (杓子付) ¥4,800 梱入数 6  
24cm (杓子付) ¥6,100 梱入数 6

内面/茶ホーロー仕上



(敷台付)

413 やまがなべ<黒塗り>

16cm (敷台付) ¥2,400 梱入数 12  
18cm (敷台付) ¥2,900 梱入数 12  
21cm (敷台付) ¥3,500 梱入数 6  
24cm (敷台無) ¥4,600 梱入数 6

内面/黒塗装仕上

別売品



コンロセット<鉄製>

小・コンロBセット(敷台無) ¥1,500 梱入数 12  
小・コンロBセット(敷台付) ¥1,800 梱入数 12



704 敷台<焼杉>

小(15・16・18cm用) ¥300  
大(20・21・24cm用) ¥400



杓子

小・6.7×16cm ¥750  
大・8.6×20.5cm ¥1,100

すきやき鍋

油なじみが良く、熱まわりも均一でコゲつきにくい。



すきやき鍋



201 ハンドル付

16cm ¥2,900 梱入数 10  
18cm ¥3,000 梱入数 10  
20cm ¥3,200 梱入数 10  
22cm ¥3,500 梱入数 10



SY-11 ツル付<クロ>E

24cm ¥3,600 梱入数 10  
26cm ¥4,000 梱入数 10  
28cm ¥4,700 梱入数 6  
30cm ¥5,300 梱入数 6



218 あられ

24cm ¥3,900 梱入数 10

鉄鍋

- キャベツスライサー
- ミニスライサー
- ネギスライサー
- フレッシュジュース
- バーチカルフードカッター
- 皿式フードカッター
- 野菜脱水機
- 大根オロシ機
- ピーラー
- ハムスライサー
- ブロックアイススライサー（電動）
- キューブアイススライサー
- スライス&クラッシュャー
- アイスクラッシュャー
- ブロックアイススライサー（手動）
- ストッカー付アイススライサー
- カップブレンダー
- スムージーマシン
- バームクーヘンオーブン
- ビザオープン
- ベーカリーオーブン
- やまが鍋
- すきやき鍋
- ステーキ皿
- オイル焼
- ステーキグリル
- ジンギスカン鍋
- 釜めし鍋
- 釜めし炊飯器（ガス式）
- いも太くん
- IHコンロ
- 釜めし炊飯器
- 大釜炊飯器
- 焼鳥器（炭火式）
- バーベキューロースター
- 鉄板焼き器
- タオルウォーマー
- ピュッフェウォーマー
- 缶ウォーマー



ステーキ皿



ステーキ 保温性に優れ、油なじみのいいトキワのステーキ皿。  
様々なメニューにご利用いただけます。

ステーキ皿 (樹脂台タイプ)

樹脂台  
木製に比べ軽くてあつかいやすい!!  
お手入れも簡単!!

※商品・木台等の色は、  
カタログと異なる  
場合がございます。

木製より軽い! 変形しにくい!

耐熱温度 250℃!

丸洗いできて  
お手入れも簡単!

※食器洗浄器は機器の仕様や洗剤により、  
ご使用頂けない場合がございます。



WP301S(鉄板+樹脂台) ¥2,700  
樹脂台のみ ¥1,600

WP301S 小判 24cm E



WP304S(鉄板+樹脂台) ¥2,600  
樹脂台のみ ¥1,500

WP304S 丸型 17cm E

別売品

710 ベレット	706 ハンドル	707 ハンドル	711 ハンドル	712 ハンドル	713 ハンドル	705 ハンドル
小・5.5×2.5cm ¥450 大・7.0×2.5cm ¥500	¥300	¥300	¥300	¥300	¥300	¥400

ステーキ皿 (木台タイプ)



301 小判 E

小・24cm ¥2,600 梱入数12  
大・30cm ¥3,400 梱入数12  
(専用ハンドル 707 別売)



316 小判<浅型> E

小・25cm ¥2,300 梱入数12  
大・30cm ¥3,500 梱入数12  
(専用ハンドル 711 別売)



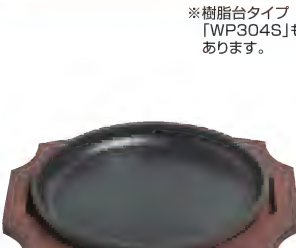
314 花型 E

30cm ¥3,600 梱入数12  
(専用ハンドル 711 別売)



323 ライン

27cm ¥3,600 梱入数12  
(専用ハンドル 711 別売)



304 丸型 E

小・17cm ¥2,700 梱入数12  
大・22cm ¥3,500 梱入数12  
(専用ハンドル 707 別売)



317 丸型<浅型> E

20cm ¥3,100 梱入数12  
(専用ハンドル 711 別売)



309 長方形

20cm ¥3,100 梱入数12  
(専用ハンドル 711 別売)



322 デラックス角S型

29cm ¥3,600 梱入数12  
(専用ハンドル 705 別売)



306 深型丸 E

小・15cm ¥2,300 梱入数12  
大・20cm ¥3,000 梱入数12



308 角型

小・24cm ¥2,500 梱入数12  
大・28cm ¥3,300 梱入数12  
(専用ハンドル 705 別売)



322 デラックス角S型

29cm ¥3,600 梱入数12  
(専用ハンドル 705 別売)



315 柄付 E

小・17cm ¥2,500 梱入数12  
大・20cm ¥3,400 梱入数12



324 柄付浅型

小・18cm ¥2,600 梱入数12  
大・22cm ¥3,600 梱入数12



312 アニマル

30cm ¥4,500 梱入数12  
(専用ハンドル 712 別売)

ステーキ皿

キャベツ  
スライサー  
ミニ  
スライサー  
ネギ  
スライサー  
フレッシュ  
ジュサー  
バーチカル  
フードカッター  
皿式  
フードカッター  
野菜脱水機  
大根オロシ機  
ピーラー  
ハムスライサー  
ブロックアイス  
スライサー(電動)  
キューブ  
アイススライサー  
スライス&  
クラッシュヤー  
アイス  
クラッシュヤー  
ブロックアイス  
スライサー(手動)  
ストッカー付  
アイススライサー  
カップ  
ブレンダー  
スムージー  
マシン  
バームクーヘン  
オーブン  
ビザオーブン  
ベーカリー  
オーブン  
やまが鍋  
すきやき鍋

ステーキ皿  
オイル焼  
ステーキグリル  
ジンギスカン鍋  
釜めし鍋  
釜めし炊飯器  
(ガス式)  
いも太くん  
IHコンロ  
釜めし炊飯器  
大釜炊飯器  
焼鳥器  
(炭火式)  
バーベキュー  
ロースター  
鉄板焼き器  
タオルウォーマー  
ビュッフェ  
ウォーマー  
缶ウォーマー



焼肉鉄板

焼肉用鉄板



焼肉用鉄板



511 オイル焼<角>㊦

25×25cm ¥5,300 梱入数5  
25×30cm ¥5,600 梱入数5  
内面/特殊ホーロー仕上  
(専用ハンドル703付)



CR-18 ステーキグリル㊦

25×25cm ¥3,500 梱入数6  
※鉄板表面の凹凸により、余計な油が肉に  
戻りません

ジンギスカン鍋



ジンギスカン鍋



CR-17 ジンギスカン鍋

26cm ¥2,900 梱入数10  
29cm ¥3,100 梱入数10

釜めし用鍋



釜めし用鍋

422 アルミ釜めしセット

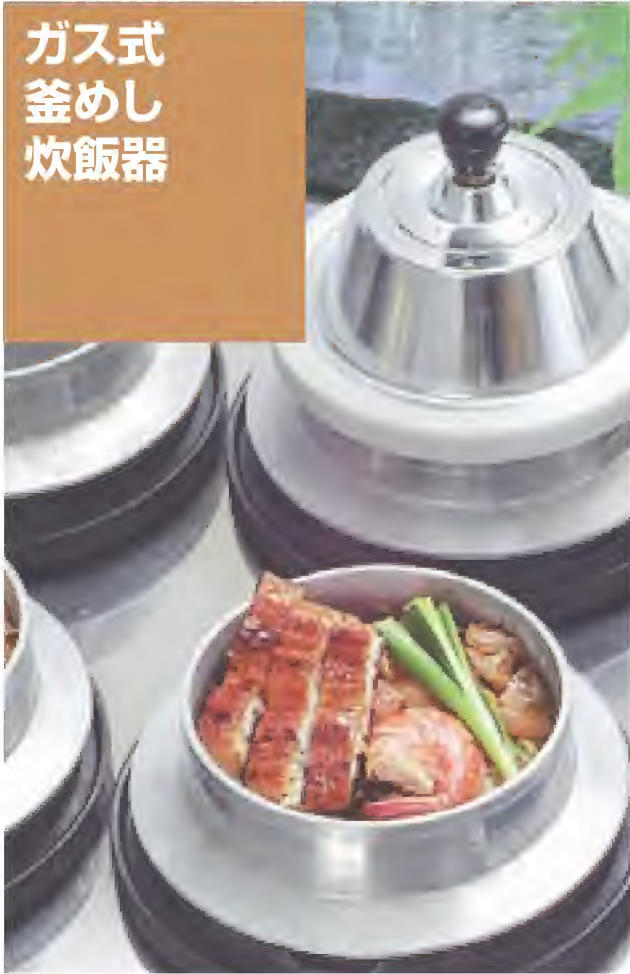
¥4,800 梱入数6  
外径 16.4cm×高さ9.0cm  
内径 12.0cm×深さ8.7cm  
(木台・木蓋・シャモン付)

圧力蓋

¥4,500 (422アルミ釜めしセット用)



ガス式釜めし炊飯器



大釜炊飯器 (3升炊きタイプ)

詳細は27ページへ▶▶▶

釜めし炊飯器

マイコン・全自動タイプ



JKM-10

型式 JKM-10

本体価格 (税別) ¥1,050,000

型 式	JKM-10 (10分炊)
寸 法	幅987 × 奥行577 × 高さ360mm
定 格 電 圧	AC100V (50/60Hz)
消 費 電 力	150W
ガ ス 消 費 量	17.4 kW (15,000 kcal/h) ※1釜炊き 強火:1,500kcal/h 弱火:500kcal/h
ガ ス 接 続 径	LPG:φ9.5ホースエンド or R1/2 13A:φ13ホースエンド or R1/2
重 量	50kg (本体のみ)
タイマー 時 間	強火:1~60分 弱火:1~60分 追い炊き:0~6分
安 全 装 置	立消え安全装置 (フレームロッド式)

- マイコンで炊飯を制御!!  
釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。
- 圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。
- 具の工夫で様々なメニューが可能。お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

■別売品



JKM-10 専用  
圧力フタ 5,800円



釜めしセット 4,800円



焼いも用鍋



焼いも用鍋



CR-19 いも太くん

25cm (深さ8cm) ¥6,100 梱入数4  
※センサー付のコンロでは  
使用できない場合があります。

釜めし器 / 焼いも用鍋

キャベツ  
スライサー  
ミニ  
スライサー  
ネギ  
スライサー  
フレッシュ  
ジュース  
バーチカル  
フードカッター  
皿式  
フードカッター  
野菜脱水機  
大根オロシ機

ピーラー  
ハムスライサー  
ブロックアイス  
スライサー (電動)  
キューブ  
アイススライサー  
スライス&  
クラッシュヤー  
アイス  
クラッシュヤー  
ブロックアイス  
スライサー (手動)  
ストッカー付  
アイススライサー  
カップ  
プレッダー  
スムージー  
マシン  
バームクーヘン  
オープン  
ビザオープン  
ベーカリー  
オープン  
やまが鍋  
すきやき鍋  
ステーキ皿

オイル燗  
ステーキグリル  
ジンギスカン鍋  
釜めし鍋  
釜めし炊飯器  
(ガス式)  
いも太くん  
IHコンロ  
釜めし炊飯器  
大釜炊飯器  
焼鳥器  
(炭火式)  
バーベキュー  
ロースター  
鉄板焼き器  
タオルウォーマー  
ピュッフェ  
ウォーマー  
缶ウォーマー





コンパクト  
コンロ  
(幅300mmタイプ)

### IH調理器の特長

#### Safety 安全

火を使わないので吹きこぼれても立ち消え、不完全燃焼の心配がありません。また、過熱防止機能等により極めて高い安全性を有しています。高層ビルや地下街などの厳しい安全規制にも対応できます。

#### Clean 空気きれい・清潔

電磁調理器は、CO<sub>2</sub>や不完全燃焼ガスが出ないので、周りの空気を汚さずお客様にも働く人にも快適な環境を提供します。また、トッププレートは凹凸がなく、お手入れが簡単です。

#### Control 自由な火力調節

とろ火から強火まで微妙な調節が簡単にできます。また、プログラム運転により時間と温度を自在にコントロールして、調理を自動化することも可能です。

#### Speedy 素早い立ち上がり、応答

鍋自体が発熱するので、希望の温度まで素早く到達します。スピーディで快適な調理ができます。グラフは、15リットルの水を常温から90℃まで加熱した時の温度変化です。電磁調理器は、約22分で90℃に達しているのに比べ、ガスコンロは約40分かかっています。

#### あんしん・あんしん

楽チン操作

#### 電磁調理器とガスコンロの比較

電磁調理器は3kW、ガスコンロは17,580kJ(4,200kcal/h)を使用

### 鉄皿・石鍋 スピード加熱!!

IHに対応した鉄皿・石鍋などを加熱・保温し、オーダーから提供までの時間を大幅カット!!

- タイマー機能搭載!  
タイマー設定で希望の温度でストップ!
- 保温機能を追加!  
鍋や調理に合わせて火力(パワー)と加熱時間を設定できる保温モード機能を追加できます。鉄板・石焼ビビンバ鍋の加熱&保温に最適。盛り付け前のステーキ皿やビビンバ鍋等のIH用の食器を設定の温度まで加熱し、自動保温することができます。
- 厨房に収まりやすい  
奥行き600mm!!

### IH調理機器カタログ

別冊IH調理機器カタログ  
あります!

CHUBU 15th Edition

### IH小型コンロ 2kWタイプ

※2.5kWタイプ「DB25SAA」もあります。

型式 **DB20SAA**  
本体価格(税別) **¥98,000**

- 外形寸法/幅300×奥行450×高さ110mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 定格消費電力/2kW
- 質量/6.2kg ●保温機能付

### 3kWタイプ

薄型タイプ (H=110mm)

-7cm ↓

単相200Vタイプ  
型式 **DD30SAA**  
本体価格(税別) **¥180,000**

- 外形寸法/幅300×奥行450×高さ110mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW
- 質量/11kg

## 厨房のスペースに合わせて 品揃え豊富な CHUBUのIHコンロシリーズ

### 間口300mmタイプ

#### 標準5kWタイプ

※3kWタイプ「DD30TAA」もあります。

型式 **DD50TAA**  
本体価格(税別) **¥310,000**

- 外形寸法/幅300×奥行600×高さ180mm
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/5kW
- 質量/14kg

寸法図(mm)

### 間口450mmタイプ

型式 **DD30TBA**  
本体価格(税別) **¥320,000**

- 外形寸法/幅450×奥行600×高さ180mm
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW
- 質量/17kg

寸法図(mm)



### 縦型2連タイプ

#### 間口240mm

保温モード付  
※三相200Vタイプ「DL30TAA」もあります。

型式 **DL30SAA**  
本体価格(税別) **¥398,000**

- 外形寸法/幅240×奥行630×高さ200mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW(1.5kW×2口)
- 質量/18kg

#### 間口300mm

保温モード付

型式 **DL60TBA**  
本体価格(税別) **¥496,000**

- 外形寸法/幅300×奥行600×高さ180mm
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/6kW(3kW×2口)
- 質量/18kg

#### 間口350mm

保温モード付

型式 **DD-23DZ**  
本体価格(税別) **¥496,000**

- 外形寸法/幅350×奥行600×高さ200mm
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/6kW(3kW×2口)
- 質量/24kg

- キャベツスライサー
- ミニスライサー
- ネギスライサー
- フレッシュジュサー
- バーチャルフードカッター
- 皿式フードカッター
- 野菜脱水機
- 大根オロシ機
- ピーラー
- ハムスライサー
- ブロックアイススライサー(電動)
- キューブアイススライサー
- スライス&クラッシャー
- アイスクラッシャー
- ブロックアイススライサー(手動)
- ストッカー付アイススライサー
- カップフレンダー
- スムージーマシン
- バームクーヘンオーブン
- ビザオープン
- ベーカリーオープン
- やまが鍋
- すきやき鍋
- ステーキ皿
- オイル焼
- ステーキグリル
- ジンギスカン鍋
- 釜めし鍋
- 釜めし炊飯器(ガス式)
- いも太くん
- IHコンロ
- 釜めし炊飯器
- 大釜炊飯器
- 焼鳥器(炭火式)
- バーベキューロースター
- 鉄板焼き器
- タオルウォーマー
- ビュッフェウォーマー
- 缶ウォーマー



ガス式釜めし炊飯器



マイコン・全自動タイプ  
釜めし炊飯器



JKM-10

型式 JKM-10

本体価格（税別） ¥1,050,000

※（五徳/付属）釜・圧力フタ/別売

型 式	JKM-10（10ヶ炊）
寸 法	幅987 × 奥行577 × 高さ360mm
定 格 電 圧	AC100V（50/60Hz）
消 費 電 力	150W
ガ ス 消 費 量	17.4 kW（15,000 kcal/h） ※1釜当り 強火：1,500kcal/h 弱火：500kcal/h
ガ ス 接 続 径	LPG：φ9.5ホースエンド or R1/2 13A：φ13ホースエンド or R1/2
重 量	50kg（本体のみ）
タイマー時間	強火：1～60分 弱火：1～60分 追い炊き：0～6分
安 全 装 置	立消え安全装置（フレイムロッド式）

- マイコンで炊飯を制御!!  
釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。
- 圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。  
炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。
- 具の工夫で様々なメニューが可能。  
お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

■別売品



圧力フタ 5,800円



釜めしセット 4,800円

ガス式大釜炊飯器



3升炊きタイプ  
かまど型炊飯器



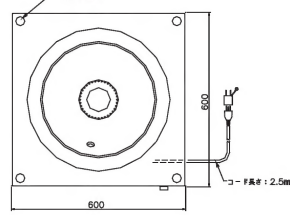
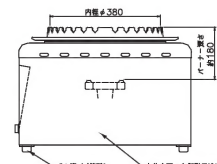
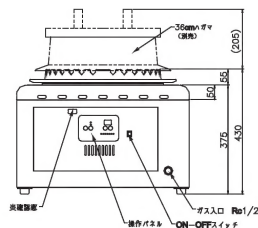
※釜は別売です。

型式 (LP)GCKLPA  
(13A)GCKTGA

本体価格（税別） ¥550,000

- ガス種/LPG又は都市ガス13A
- 火力/強火・弱火（2段切替え）
- ガス消費量/（強火）6.6kW（弱火）4.4kW
- 電源/単相 100V（50/60Hz）
- 消費電力/17W
- 点火方式/連続スパーク方式
- ガス接続方法/Rc1/2（ネジ）又はφ9.5mmホースエンド
- 安全装置/立消え安全装置、異常加熱防止装置付
- 質量/46kg（羽釜含まず）
- 別売品/羽釜（36cm）、木蓋

寸法（mm）



炭火式焼鳥器



炭火式焼鳥器

ガス火で炭に簡単着火!  
火起しラクラクな炭火式焼鳥器。

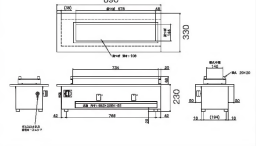
近日発売



W900mmタイプ

- 型式/GKS9LA（ガス種/LPG）GKS9TA（ガス種/13A）
- 点火方式/点火棒（ガスライター）
- ガス消費量/4.2kW（3,600kcal/h）
- 水槽容量/7,350cc（最大）
- ガス接続/φ9.5自在ホースエンド
- 寸法/890×330×H230mm

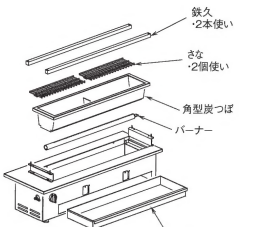
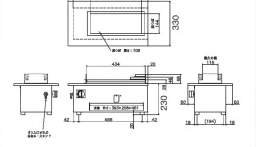
寸法（mm）



W600mmタイプ

- 型式/GKS6LA（ガス種/LPG）GKS6TA（ガス種/13A）
- 点火方式/点火棒（ガスライター）
- ガス消費量/2.5kW（2,100kcal/h）
- 水槽容量/4,150cc（最大）
- ガス接続/φ9.5自在ホースエンド
- 寸法/590×330×H230mm

寸法（mm）



バーベキューロースター



バーベキューロースター

遠赤効果でふっくら美味しく焼き上げる!

近日発売



（テーブル形状やワゴン相込等のご相談も承ります。）

- ◎バーベキュー場から
- ◎焼肉店まで
- 便利に使える簡単ロースター!!

- ◎ステンレス製で錆に強い!
- ◎100V電気不要!
- ◎立ち消え安全装置付き!

- 型式/JBQ2LA（ガス種/LPG）JBQ2TA（ガス種/13A）
- ガス消費量/4.48kW（3850kcal/h）
- 火力切替/3段階切替（強・中・弱）
- 安全装置/立消え安全装置付き
- 電源/単一乾電池×1本
- 製品質量/約10kg（天板、脚 含む）
- ※「天板・脚」は別売です。

展開図



鉄板焼き器



IH式テーブル



洋卓セット

- 鉄板寸法/幅600×奥行360×厚み9mm
- テーブル寸法/幅1,200×奥行750×高さ700mm
- 脚/4本脚（スチール製）

熱効率が高い

IH調理器の熱効率は約90%（電気式約60%、ガス式約50%）と高く、ランニングコストを低く抑えることができます。

空調負荷が低い

IH式鉄板焼は輻射熱が少ないため、空調負荷はガス式タイプの50～60%に抑えることができます。  
IH式ならではの制御機能



※別冊専用カタログあります。

電気式テーブル



洋卓セット

- 鉄板寸法/幅700×奥行360×厚み8mm
- テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- 脚/4本脚（木製）

カンタン操作

燃焼運転（180℃）と保温（120℃）の切り替えがワンタッチでできます。

空調負荷が低い

ガス式と比べて熱効率が高く、輻射熱が少ないため空調費の節約ができます。  
カンタン取り付け  
四方にステン枠がついてますので、ユニットの収まり寸法にて天板の開口加工をしていただくだけで、お客様で取り付け可能です。

ガス式テーブル



洋卓セット

- 鉄板寸法/幅660×奥行360×厚み12mm
- テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- 脚/2本脚（スチール製）

圧電式自動点火

つまみを回すと着火する自動点火方式です。（立ち消え安全装置付）

メンテナンスが容易

バーナーは差し込み式で、取り付けが簡単。故障の場合でもバーナー交換だけ。

カンタン取り付け

四方にステン枠がついてますので、ユニットの収まり寸法にて天板の開口加工をしていただくだけで、お客様で取り付け可能です。

カウンター・グリドル



ガス式グリドル



カウンターテーブルタイプ



25本タイプ／50本タイプ

内装に合わせて木目調タイプ

木目調タイプ

※写真は25本タイプです。

シックで落ちついた色あい  
Mタイプ



25本タイプ MT25FA(M)  
50本タイプ MT50FA(M)



型式 MT25FA(M)

本体価格 (税別) **¥36,000**

25本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 MT50FA(M)

本体価格 (税別) **¥39,000**

50本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

明るい木目調の  
LMタイプ



25本タイプ MT25FA(LM)  
50本タイプ MT50FA(LM)



型式 MT25FA(LM)

本体価格 (税別) **¥36,000**

25本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 MT50FA(LM)

本体価格 (税別) **¥39,000**

50本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

バリエーション豊富なスタンダードタイプ

タオルウォーマー

※写真は25本タイプです。



25本タイプ MT25FA  
50本タイプ MT50FA



型式 MT25FA

本体価格 (税別) **¥34,000**

25本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 MT50FA

本体価格 (税別) **¥37,000**

50本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg



25本タイプ MT25SA  
50本タイプ MT50SA



型式 MT25SA

本体価格 (税別) **¥32,000**

25本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 MT50SA

本体価格 (税別) **¥35,000**

50本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

温かいor冷たいの切替ができる!!

タオルクーラー&ウォーマー



温 ↔ 冷  
切替!!

保温用です  
冷の場合  
※冷蔵庫で  
冷やしたモノを  
入れてください。



(保温用)  
温冷切替タイプ 75本  
タイプ

型式 MC75SA

本体価格 (税別) **¥58,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(温)180W(冷)120W
- 庫内温度/温 65～75℃
- (冷) (室温-15)℃>0℃
- 外形寸法/幅450(+40)×奥行320(+20)×高さ330mm
- 庫内寸法/幅370×奥行180×高さ225mm
- 庫内容量/15リットル
- 質量/11kg

大容量の大型タイプ

タオルウォーマー



横開きタイプ 75本  
タイプ

型式 MT75SA

本体価格 (税別) **¥41,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/180W(390W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅450×奥行275×高さ355mm
- 庫内寸法/幅375×奥行195×高さ250mm
- 庫内容量/18リットル
- 質量/6.5kg



2室

横開きタイプ 150本  
タイプ

型式 MT150A

本体価格 (税別) **¥65,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/320W(690W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅415×奥行430×高さ450mm
- 庫内寸法/幅335×奥行330×高さ145mm(×2室)
- 庫内容量/16リットル(×2室)
- 質量/10kg

ビュッフェ  
ウォーマー



温かい食材を下側から保温する。オープンタイプのウォーマーです。



2015年3月初旬発売予定!

NEW

型式 FWB60A

本体価格 (税別) **¥98,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/200W
- 外形寸法/幅600×奥行420×高さ67mm
- 質量/5kg

IH  
缶ウォーマー



HOT!



IHを使って、飲料等を  
数十秒で加熱できる  
瞬間加熱機器です。

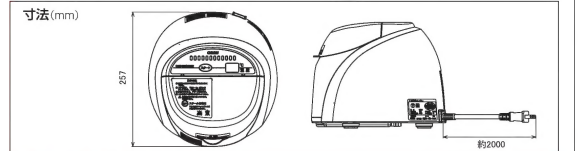
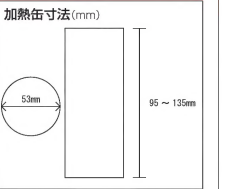
簡単ワンタッチ操作の1ボタンタイプ。

IH缶ウォーマー

細缶用

型式 DK1BSA

- 外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm
- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/1400W
- 質量/3kg



使用方法





# 別冊カタログのご紹介

お近くの販売店、又は弊社ホームページよりお申し込みください。  
ホームページアドレス <http://www.chubu-net.co.jp/food/>

## IH調理機器カタログ

厨房革命!!  
クリーン&セーフティー  
PRO CHEF IH調理機器



### IH調理機器カタログ



## カフェ&スイーツ機器カタログ

デザート・ドリンク用機器と  
バームクーヘン・ドーナツ・ベーカリー  
ピザ等のオープン・加熱機器



### カフェ&スイーツ機器カタログ



## 鉄板焼き器カタログ

IH式・電気式・ガス式を取り揃え  
お好み焼き〜ステーキまで  
あらゆるシーンに対応!!



### 鉄板焼き器カタログ



## 無煙ロースターカタログ

焼肉・海鮮焼きに最適!!  
ガス式のロースター  
お店に合わせた豊富な品揃え



### 無煙ロースターカタログ



ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読み下さい。

このカタログの掲載内容は、平成26年12月現在のものです。価格・仕様などは改良のため予告なく変更することがあります。

日本能率協会・日本厨房工業会会員

株式会社 **中部コーポレーション**

東京(営) / TEL03(5833)9968 中部(営) / TEL0594(32)1130

大阪(営) / TEL06(6788)2251 福岡(営) / TEL092(474)1312

ご用命、お問い合わせは…